



Salumificio dal 1919

Via Canaletto 16/a 41030 S. Prospero (Mo)

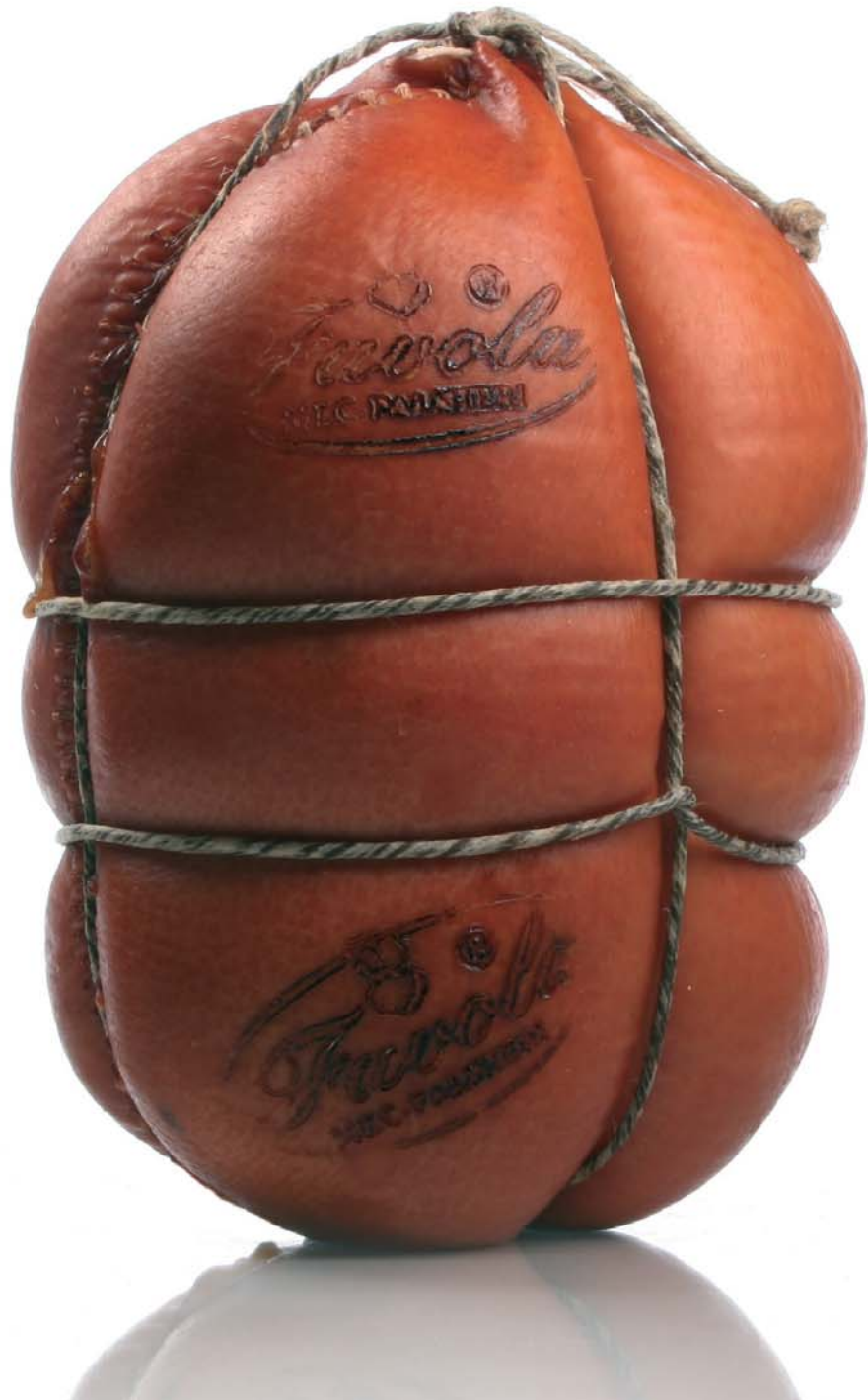
tel. +39 059 908 829 fax +39 059 906 336

www.mecpalmieri.com

Farvola



*Tante storie, una sola Favola.
Favola, the one and only...*



La principessa delle mortadelle.

*D*al connubio tra tecnologia e tradizione, nasce Favola, la mortadella di produzione esclusiva del Salumificio Palmieri che si distingue per le sue caratteristiche uniche ed inimitabili.

Favola è la massima espressione di qualità e genuinità.

The princess of mortadellas.

*F*rom the marriage of technology and tradition, Favola, an exclusive Salumificio Palmieri production with unique, inimitable characteristics.

Favola is the absolute maximum in terms of quality and genuineness.



Una produzione speciale.

A rendere così eccezionale il prodotto è, oltre al suo impasto di carni pregiate, l'aspetto inconfondibile.

Favola è, infatti, la prima e unica mortadella insaccata nella cotenna naturale, un involucro diverso dagli altri, brevettato proprio dal Salumificio Palmieri. Per questo Favola è la sola a mantenere quel profumo, quella fragranza e quella morbidezza tipici di un alimento appena cotto.

La cucitura a mano dell'insacco, la sagoma inusuale e la marchiatura a fuoco garantiscono al prodotto un look inequivocabile.

Production extraordinary.

What renders the product so exceptional, apart from the prestige meat that goes into it, is its unmistakable appearance. Favola was the first and is still the only mortadella encased in natural pork rind, a different system from other mortadellas and patented by Salumificio Palmieri.

This is why Favola is the only mortadella that manages to keep the aroma, fragrance and softness typical of a product that's just been cooked. The hand-stitching of the casing, its unusual shape and the branded marking make the product instantly recognizable.



L'impasto fa la differenza.

Unico è anche l'impasto, ottenuto dalla selezione e dalla macinatura solo di tagli pregiati del suino, i quali conferiscono alla fetta il caratteristico aspetto roseo. Fondamentale è la distribuzione dei lardini provenienti dal grasso di gola suino, il più duro, nobile e profumato che ci sia.

Anche gli altri ingredienti, rappresentati da aromi naturali e dal miele, sono frutto di un efficiente controllo e della volontà di offrire un prodotto senza paragoni: mentre i primi conferiscono un profumo inconfondibile ed intenso, il miele contribuisce ad esaltare la rotondità e la pienezza del sapore.

Oltre a garantire la qualità del prodotto, il sapiente utilizzo delle carni altamente selezionate consente l'impiego di quantità estremamente limitate di conservanti ed antiossidanti.

The mix that makes the difference.

The sausage meat is unique too, obtained by selecting and grinding only prime cuts of pork to give the sliced product its characteristic pink appearance. A fundamentally important factor is the distribution of the lard cubes, which come from the neck, the firmest and finest lard there is.

The other ingredients too – natural aromas and honey – reflect the Company's commitment to offering a product that's unrivalled and the quality control system that safeguards it. The aromas produce an intense, unmistakable fragrance, while the honey produces a fuller, rounded taste.

As well as guaranteeing the quality of the product, the expert use of rigorously selected ingredients enables the amount of preservatives and anti-oxidants employed to be kept to extremely low levels.



Diversa in tutti i sensi.

Anche dal punto di vista commerciale, Favola si distingue dalle altre mortadelle.

Per le sue peculiarità, Favola è, infatti, un prodotto delicato che non sopporta lunghi periodi di stoccaggio: il suo tempo massimo di conservazione è di 30 giorni ad una temperatura compresa tra +5 e +8 °C in ambiente asciutto.

Per una migliore degustazione, è consigliato però il consumo nel più breve tempo possibile. A tal fine, Favola viene distribuita e consegnata in 24 ore al massimo, direttamente ai Clienti, ovvero gastronomie, salsamenterie e salumerie specializzate.

Il gusto tipico e l'aroma, rendono il prodotto l'ideale per chi possiede una vera e propria passione per i prodotti genuini, naturali e di alta qualità.

Different in every sense.

Favola is different from other mortadellas from a commercial viewpoint as well.

Because of its special characteristics, Favola is a delicate product that is not suitable from long periods of storage.

It's maximum storage, in fact, is 30 days at a temperature between +5° and +8 °C in a dry atmosphere.

To enjoy the product at its best however, we recommend eating it as soon as possible. This is why Favola is distributed by delivering direct to the Customer - typically delicatessens - in 24 hours at the most.

The distinctive flavour and aroma make the product ideal for people who have a real passion for genuine, natural, top quality products.



Un grande incontro di sapori.

Oltre ad essere ottima come antipasto, la mortadella Favola è ideale per insaporire i primi piatti. Può essere unita a creme di latte per condire i tortellini o altri tipi di pasta asciutta; macinata finemente può essere miscelata al gorgonzola per insaporire gli gnocchi di patate o l'impasto dei passatelli in brodo. Favola si presta inoltre per farcire arrosti, per essere impanata e fritta o cotta alla piastra.

Il suo gusto tipico ed il suo aroma la rendono protagonista versatile in cucina, anche se la semplicità di una fetta di mortadella tra il pane rimane sempre un abbinamento da favola!

Favola non contiene fonti di glutine. Può essere consumata dai soggetti celiaci ed essendo la caratteristica certificata riporta il marchio della Spiga Barrata.

A triumph of flavours.

As well as being an exquisite starter, Favola mortadella is ideal for seasoning first courses. It can be added to milk-based sauces for dressing tortellini or other pastas. Chopped finely, it can be blended with gorgonzola to dress potato gnocchi or added to the mix for passatelli in brodo. Favola is also excellent for stuffing roasts, for breading and frying and for cooking on a griddle.

Its distinctive flavour and aroma make it a versatile ingredient much in demand in the kitchen, though there's nothing quite so fabulous as a simple slice of Favola on a bit of fresh bread!

Favola does not contain sources of gluten. It can be eaten by people with celiac disease, as attested by the certification mark (ear of wheat with a bar through it).